



Rosa M. MEDIR.
Societat coral El Progrés, cent anys.
Ajuntament de Palamós, 1998.
84 pàgines.

Cent anys d'una Coral

QUE UNA ASSOCIACIÓ CELEBRI els seus primers 100 anys d'història és un gran esdeveniment. Que aquests anys siguin de música, i en concret de cant coral, és extraordinari.

L'autora del llibre, Rosa M. Medir i Huerta, ha fet un treball acurat i gens fàcil, ja que agrupacions com aquesta no són habitualment gaire ordenades pel que fa a documents que ajudin a escriure'n la història. Tot i que guarden informació en forma de fotografies, programes, partitures, etc. no resulta mai gaire senzill de classificar. Aquest quadern dóna idees i estimula els cors a recollir anècdotes viscudes durant les moltes actuacions i, per mitjà de les obres treballades i interpretades, es pot veure l'evolució i l'estil al llarg del temps.

A mesura que avancem en la lectura, anem participant de la llarga vida d'aquest cor, que nasqué als volts del 1893-1894 sota l'impuls que va suposar el moviment coral d'Anselm Clavé, amb molta força d'inici i on queden plasmats els molts alts i baixos i canvis, tant de components com de directors, que al llarg d'aquests anys van fer patir per la seva continuïtat, però, com que perseverar és més important que començar, la societat coral El Progrés ha celebrat els seus 100 anys amb salut i ganes de seguir.

El llibre que tenim a les mans és tot un document, ben organitzat i tractat amb delicadesa i sentiment de palamosina que estima els seus. Pot ser un model per a les més de tres-centes entitats corals que hi ha a Catalunya. Aporta a la

literatura del cant coral unes notes ben harmonitzades i uns acords desplegats acompanyen les melodies que al llarg dels dies han arribat al cor dels vilatans de Palamós, a uns com a oients, a altres com a cantaires i que se les han fet tan seves que ja formen part de la seva identitat.

Felicitats, el cant coral està d'enhorabona.

Rita Ferrer i Miquel



Anna PUJOL I PUIGVEHÍ.
Arrels clàssiques de la cuina de la
Catalunya Vella: d'Apici (segle I) a
Josep Pla (segle XX).
Ed. Icaria, Barcelona, 1997. 104 pàgines.

Una cuina encara romana

EL LLIBRE *Arrels clàssiques de la cuina de la Catalunya Vella: d'Apici (segle I) a Josep Pla (segle XX)*, de la historiadora Anna Pujol, està dedicat a les àvies, ja que, sense ànim d'excloure ningú, són les qui millor contribueixen a conservar els plats més arrelats a la nostra tradició culinària. I aquesta tradició, segons defensa l'arqueòloga i catedràtica de la UAB, és l'heroïna directa (o la continuació) de la gastronomia romana d'època clàssica. Fins i tot, en un punt de l'obra, Anna Pujol afirma categòricament que «nosaltres consumim cuina romana». Una cita textual del prosista Josep Pla, gairebé tan rotunda com la de l'autora del llibre, assegura que, davant el llegat antic, les generacions posteriors «no han fet més que afegir, completar, refinar, i, de vegades,

falsificar i sofisticar les posicions fonamentals».

El treball d'aquesta historiadora, prologat pel poeta i pintor Narcís Comadira, és una indagació minuciosa i exacta en la cultura culinària d'època clàssica, la qual pretén relacionar amb l'actual de la «Catalunya Vella». Amb aquest objectiu, s'ha basat en els reculls i comentaris de dos cronistes de la gastronomia: Apici (segle I) i Josep Pla (segle XX). Del primer, en coneixem el llibre *De re coquinaria* (L'art de la cuina), un compendi de 468 receptes de la seva època que, tot i que no van ser aplegades fins al segle IV, són una font fidedigna dels hàbits alimentaris de la Roma clàssica. I, seguint alguns escrits de Josep Pla (*El que hem menjat*, *El meu país*, *Viatge a la Catalunya Vella* i *Darrers escrits*), la historiadora ha

repasat el llegat clàssic a la gastronomia empordanesa d'avui.

El llibre, a banda de defensar el que el títol ja anticipa, pretén ser també una reproducció molt abreujada del receptari d'Apici. Així, està dividit en diversos apartats que formen el nucli substancial: primers plats, peixos, carns, ous i postres. I, per tal de fer notar les semblances i les divergències entre el plat romà i l'empordanès evolucionat, Anna Pujol s'ha servit dels comentaris de Pla, que, diríem, sempre hi posa cullerada subjectiva. L'autora també deixa anar, de tant en tant, pinzellades subjectives que donen molta amenitat al text que, altrament, podria resultar feixuc i monòton.

Daniel Ferrer